

**Kochtipps
vom
Metzger-
meister**

SEIT **METZGER
HILS** 1864
EIN STÜCK HEIMAT



**KALBSBRATEN
PIEMONTESE
ART**

KÜCHENREZEPTE FÜR LECKERE SPEZIALITÄTEN

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten plus Braten-Garzeit ca. 2 Stunden

Zutaten für ca. 4 Personen:

1.000g magerer Kalbsbraten (Bug oder Keule), n.B. Salz und Pfeffer, 40g Butterschmalz, 500 ml Fleischbrühe, 250 ml trockener Rotwein, 20 ml Madeira, 1 EL Speisestärke, 250g Champignons blättrig geschnitten.

ZUBEREITUNG

1.)

Den Kalbsbraten mit Salz und Pfeffer einreiben, in dem ausgelassenen Butterschmalz anbraten und Bräune annehmen lassen, mit ein wenig Fleischbrühe ablöschen.

2.)

Danach den Braten abgedeckt, bei mittlerer Hitze, ca. 2 Stunden schmoren, dabei nach und nach die Fleischbrühe und den Rotwein angießen. Nach dem Ende der Schmorzeit den Braten warm stellen.

3.)

Die Sauce würzen, den Madeira zufügen, mit Stärke binden und die blättrigen Champignons zufügen und kurz ziehen lassen.

4.)

Den Braten aufschneiden und die Sauce getrennt dazu reichen.

5.)

Dazu passen Reis, oder Spätzle und Gemüse.

Interessiert? Fleischbestellungen unter

07422 / 20527 Lauterbach
07422 / 6468 Schramberg-Sulgen
07729 / 1812 Tennenbronn
oder per Mail an
info@metzgerhils.de

  / Metzger Hils

www.metzgerhils.de